

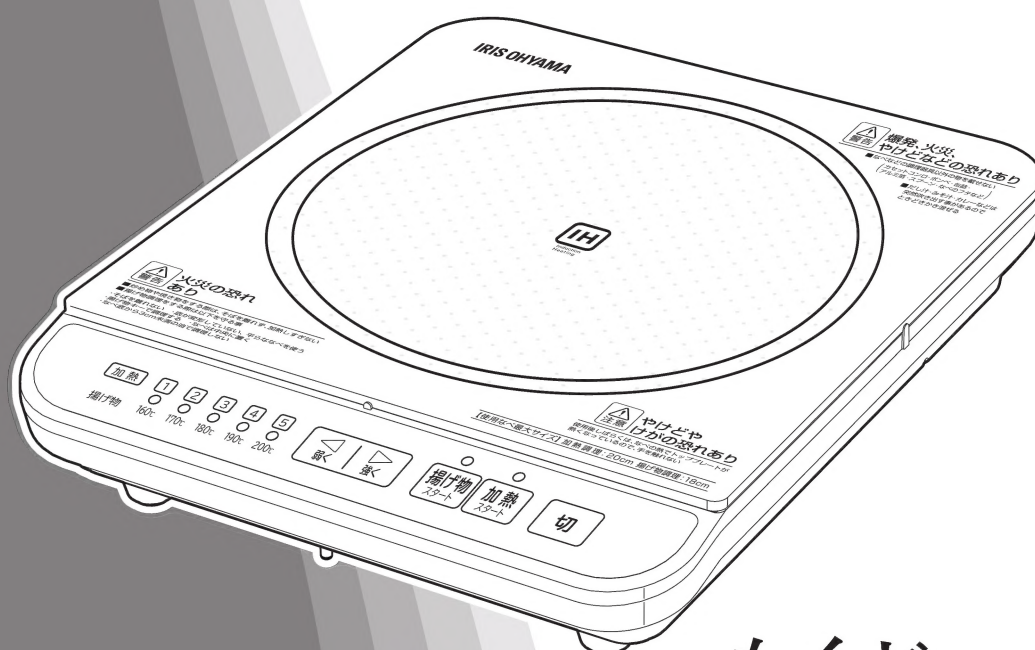


室内・家庭用

IHコンロ

IHK-T32

取扱説明書



保証書付

- このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございます。
- この取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。
- ご使用前に「安全上のご注意」を必ずお読みください。
- この取扱説明書はお使いになる方がいつでも見るできるよう大切に保管してください。
- 「保証書」は、「お買い上げ日」「販売店名」の記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

もくじ

ページ

安全上のご注意	2
各部の名称	5
お使いになる前に	6
使い方	8
お手入れ	12
故障かな？と思ったら	13
こんな表示が出たら	14
仕様	15
保証とアフターサービス	15
保証書	裏表紙

この商品は、海外ではご使用になれません。
FOR USE IN JAPAN ONLY

安全上のご注意

ご使用になる前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ正しくお使いください。ここに示した注意事項は、お使いになる方や他の人々への危害や損害を未然防止するためのもので、「警告」「注意」の2つに分けて説明しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

⚠ 警告

誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負うおそれがある内容を示しています。

⚠ 注意

誤った取り扱いをすると、人がケガをしたり、物的損害が発生するおそれがある内容を示しています。

図記号の意味



してはいけない「禁止」内容です。

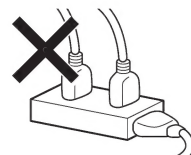


しなければならない「強制」内容です。

⚠ 警告

●電源は交流100V・定格15Aのコンセントを単独で使う

他の器具とコンセントを併用すると、分岐コンセント部が異常発熱して、発火や感電の原因になります。
延長コードを使用する場合も、定格15Aのものを単独でお使いください。



●電源プラグはコンセントの奥まで確実に差し込む

発火・ショート・感電の原因になります。

●電源プラグの刃および刃の取付面にホコリが付いているときは、乾いた布でよくふき取る

湿気などで発火・絶縁不良の原因になります。

●揚げ物をするときは、次のことを必ず守る

- ・そばから離れないこと
 - ・揚げ物キーで調理すること
 - ・底が変形していない、平なべや底がへこんでいないなべを中央に置いて使用すること
 - ・なべ底から3cm以上の油で調理すること
- 油が少ない場合、油温が上がりすぎて発火するおそれがあります。

●味噌汁やカレー、牛乳などを温める際は、出力を弱めにしときどきかき混ぜる

突然沸騰して飛び散り、やけどやケガの原因になります。

●炒めものや焼きものをする際は、次のことに注意する

- ・そばを離れないこと
- ・少量の油で調理するため、発火に注意すること
- ・火加減を弱めに調節して加熱しすぎないようにすること

●異常の際は、直ちに使用を中止し、電源スイッチを切り、プラグをコンセントから抜く

発煙・発火、感電のおそれがあります。

〔異常の例〕 ・焦げ臭いにおいがする

・触れるとビリビリ電気を感じる

・プラグ、コードが異常に熱くなる

・コードを動かすと、通電したりしなかったりする

・トッププレートにひび割れができた

・コードに深い傷や変形がある



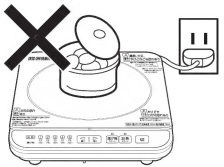
・冷却ファンが回らなくなった

お買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。





必ず実施





⚠ 警告

 <p>禁止</p>	<p>●本体を水につけたり、本体に水をかけたりしない ショート・感電の原因になります。</p>
	<p>●絶対に分解・修理・改造をしない 発火・ケガ・異常動作の原因になります。</p>
	<p>●ぬれた手で電源プラグ・マグネット式プラグの抜き差しをしない 感電・やけど・発火の原因になります。</p> 
	<p>●電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねて通電したり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりしない 電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。</p>
	<p>●子どもなど取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせたりしない 感電・やけど・ケガの原因になります。</p>
	<p>●乳幼児にマグネット式プラグをなめさせない 感電・やけど・ケガの原因になります。</p>
	<p>●ゆるんだコンセントは使わない ●傷んだ電源プラグやコードは使わない ●マグネット式プラグ先端にピンやごみを付着させない</p>
	<p>●吸気口・排気口やすき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない 感電や異常動作して、ケガの原因になります。</p>
	<p>●トッププレートには、なべ以外の物を置かない カセットコンロ、ボンベ、缶詰、湯たんぽなど 誤って加熱すると爆発の原因になります。 レトルトパック、アルミ箔鍋、内側にアルミ箔を貼った紙パック、アルミ箔など 破損によるケガ、加熱による発火の原因になります。 金属製スプーン、なべのふたなど 加熱によるやけどの原因になります。</p> 
	<p>●トッププレートに強い衝撃（上に乗ったり、物を落とすなど）を加えない ひびが入ったり割れると、感電や過熱・異常動作の原因になります。</p>
	<p>●なべの下に紙・布・汚れ防止シートなどを敷かない なべなどの熱で紙などがこげたり、安全機能が正しく働かず、発煙・発火の原因になります。</p>

⚠ 注意

 <p>必ず実施</p>	<p>●使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く 絶縁劣化により、火災・感電の原因になります。</p>
	<p>●電源プラグを引き抜くときは、電源コードを持たずに先端のプラグを持って引き抜く 電源コードが断線し、発火・ショート・感電の原因になります。</p> 
	<p>●揚げ物調理中は飛び散る油に注意する 油が飛び散ってやけどの原因になります。</p>

⚠ 注意

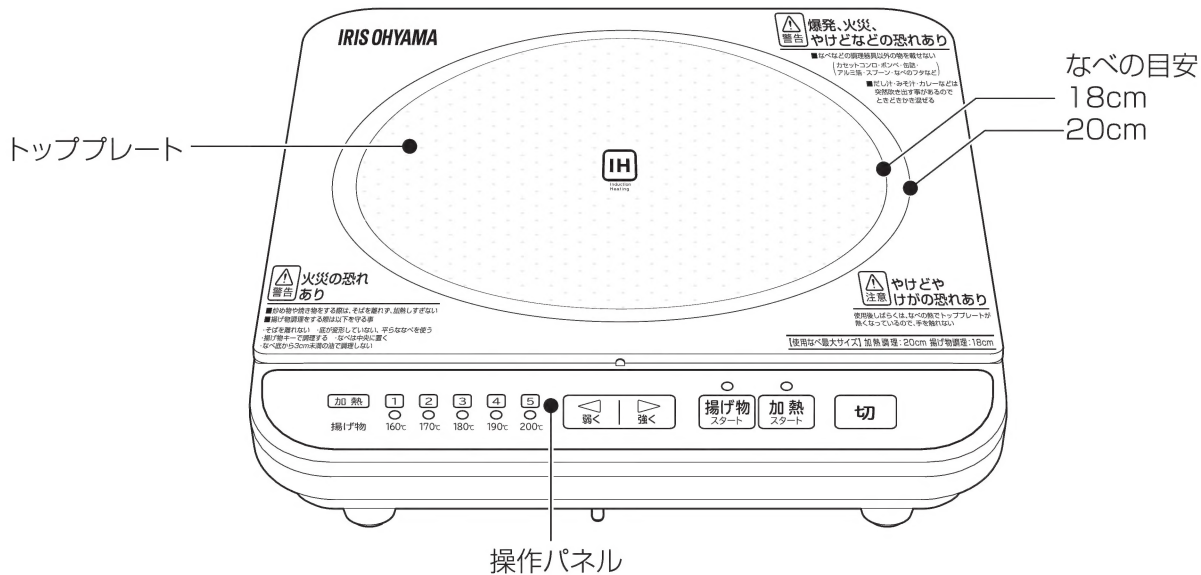
 <p>必ず実施</p>	<p>●医療用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する 磁力線によりペースメーカーが影響を受けることがあります。</p>
	<p>●油煙が多く出たら電源を切る 油が高温になっています。加熱を続けると発火し、火災の原因になります。</p> 
	<p>●磁力線が出ているので、磁気に弱いものを近づけない キャッシュカード・自動改札用定期券・ラジオ・補聴器など、磁気の影響を受け、故障や本来の機能をそこねるおそれがあります。</p>
 <p>禁止</p>	<p>●専用のコードセット以外は使わない。またコードセットは他の機器に転用しない 発火・故障の原因になります。</p>
	<p>●水のかかるところや火気の近くでは使わない ショート・感電・故障の原因になります。</p>
	<p>●不安定な場所や熱に弱い敷物の上、燃えやすいものの近く、すべりやすい場所などでは使わない なべがすべり落ちたり、本体の熱により火災が発生するおそれがあります。</p>
	<p>●吸気口・排気口をふさがない テーブルクロスなどの上で使用し、吸気口・排気口をふさぐと本体内部の温度が上がりすぎ、火災・故障の原因になります。</p>
	<p>●揚げ物をするときは、ガスコンロなど他の器具で加熱した油を使用しない 温度制御装置が働かず、異常加熱し火災の原因になります。</p>
	<p>●空だきや加熱しすぎない なべが熱くなり、やけど、なべの破損、本体の故障の原因になります。</p> 
	<p>●使用中、使用後しばらくはトッププレートに手を触れない 使用後しばらくはトッププレートが熱くなっていますので、やけどをすることがあります。</p>
	<p>●本体になべをのせたまま持ち運ばない なべがすべり落ち、やけど・ケガの原因になります。</p>
	<p>●調理以外の目的で使わない 異常加熱・異常動作による火災・やけどの原因になります。</p>

その他のお願い

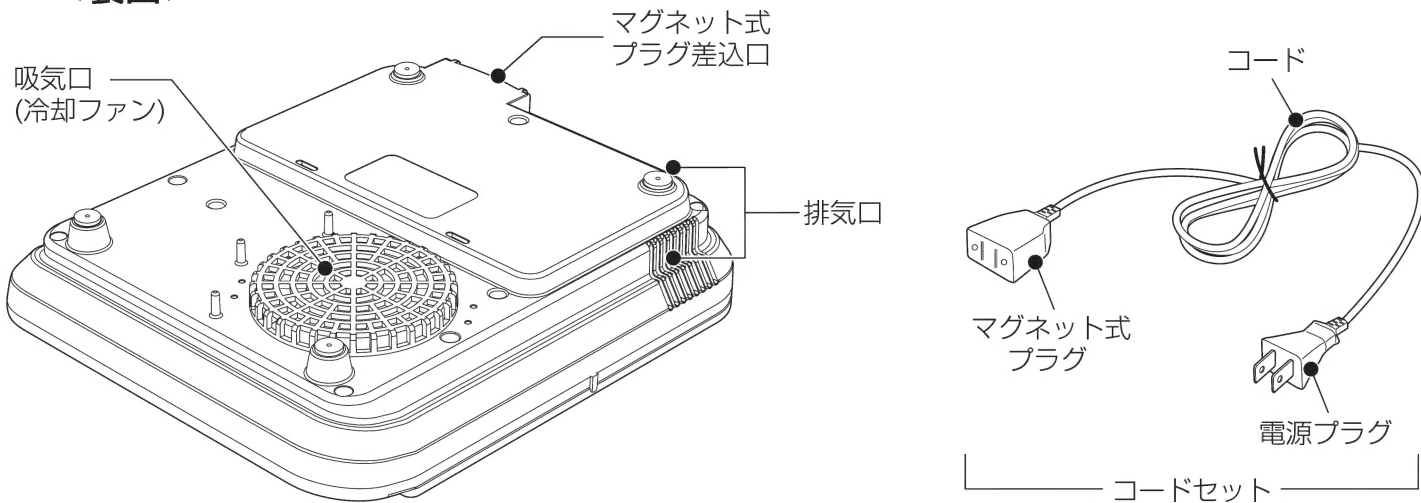
- 使用中トッププレートに金属製の小物(ナイフ、スプーンなど)を置かないでください。
- 操作部に衝撃を与えないでください。
- 本体、コードセットを丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしないでください。
- なべはトッププレートの中央にのせて使用してください。
- 他のIHクッキングヒーターの上で使わないでください。または、トッププレートの上で他のIH調理器(炊飯器など)を使わないでください。故障の原因になります。
- 市販のリモコンコンセント・タイマーコンセントは使用しないでください。
- トッププレートに酸の強い食品(ジャム・レモン汁・梅などを使った食品)が付いた場合は、早めにふき取ってください。変色の原因になります。
- 害虫(ゴキブリなど)が製品内に侵入すると故障の原因になります。適切な環境下でご使用ください。
- なべ底・トッププレートに付いた汚れや異物は落としてから調理してください。トッププレートが汚れる原因となり、また、汚れや異物が付いたまま調理すると、なべ底とトッププレート(ガラス面)がくっつき、割れの原因になります。

各部の名称

■ 本体



＜裏面＞



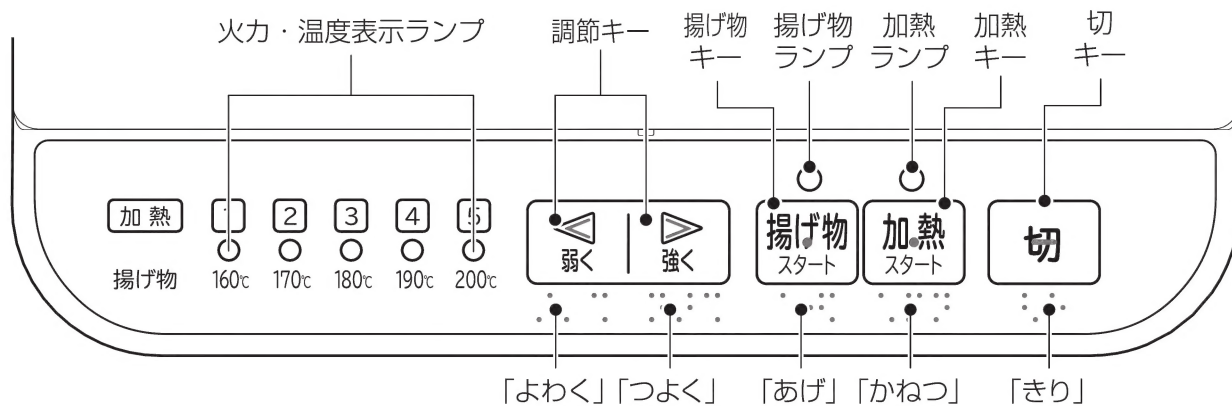
■ 操作パネル

点字について

点字内容は「かな」で記載しています。

凸マークについて

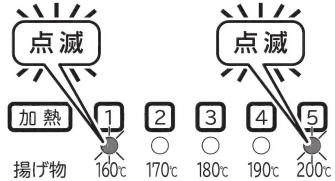
切キー、加熱キー、揚げ物キー、調節キーには凸マークが入っています。



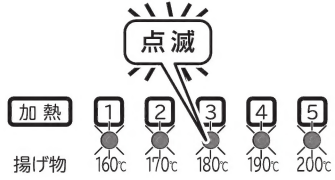
お使いになる前に

安全機能について

電源を押し、加熱キー・揚げ物キーを押した際、異常があると以下の様にお知らせします。

なべ検知機能	なべが使用可能かどうか自動検知します。 使えないなべの場合、「ピッ」「ピッ」と音が鳴ります。	<p>ランプが下の様に点滅してお知らせします。</p> 
なべ無し自動OFF	なべをのせないで調理を始めると、「ピッ」「ピッ」と音が鳴り、加熱を終了します。	
小物検知機能	スプーンなどのなべ以外の小物を置くと、「ピッ」「ピッ」と音が鳴り、加熱を終了します。	

調理中、異常があると以下の様にお知らせします。

温度過上昇防止機能	なべ底の温度が高温になり過ぎると、「ピッ」「ピッ」と音が鳴り、加熱を終了します。	<p>ランプが下の様に点滅してお知らせします。</p> 
切り忘れ自動OFF	調理を始めて2時間以上キー操作をしないと、「ピッ」と音が鳴り、加熱を終了します。	

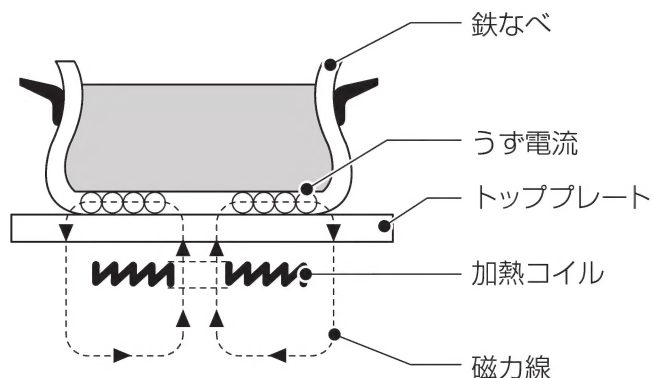
IHコンロ 加熱のしくみ

IHとは、電磁誘導加熱のことをいいます。磁力線の働きがなべ自体をヒーターのように発熱させます。

●加熱のしくみ

加熱コイルに電流を流すと磁力線が発生します。そこに鉄なべなどをのせると、なべ底にうず電流が生じ、このうず電流がなべそのものを発熱させます。

このような加熱のしくみのため、使えるなべと使えないなべがあります。
7ページを参照して使えるなべを選んでください。



使用場所について

以下を参考にして、使用する場所を決めてください。

●壁や天井から距離を離して使用する

- ・ 前面及び側面の片側(左右どちらか)は開放してください。
- ・ 熱に弱い素材のじゅうたんやビニールクロスなどの上で使わないでください。燃える恐れがあります。

●排気口の近くは熱くなるので、ものをおかない

●磁力線がでているため、磁気に弱いものを近づけない

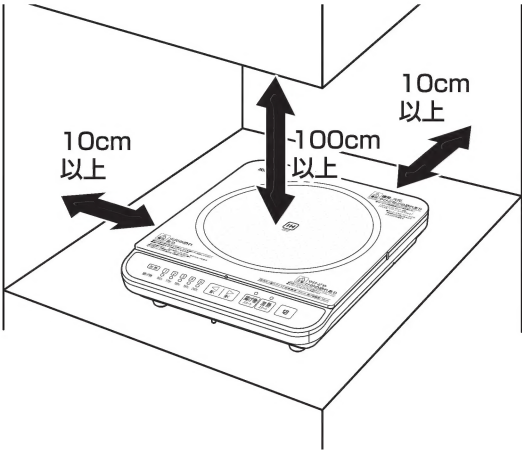
- ・ ラジオ、テレビなどは雑音が出たり、受信障害を及ぼすことがあります。影響しないところまで離してお使いください。
- ・ キャッシュカード、自動改札用定期券などを近づけると、記録が消える原因になります。

●他のIHクッキングヒーターの上で使用しない

- ・ IHクッキングヒーターが故障する原因になります。



●トッププレートの上で、IH炊飯ジャーなどの電磁誘導加熱型調理機器を使用しない

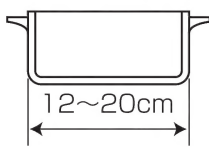
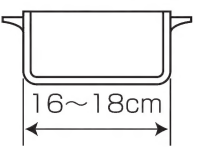
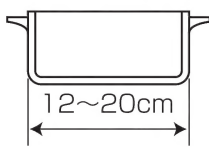
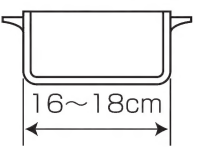
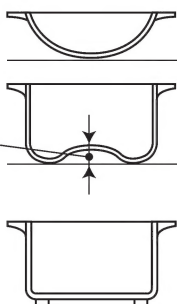
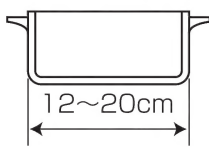
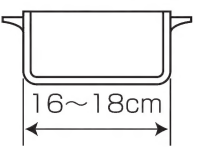
- ・ 本製品が故障する原因になります。



使えるなべの見分け方

IH調理器では、材質や大きさ、形状により使えるなべと使えないなべがあります。

なべは、財団法人「製品安全協会」のSGマーク   のあるなべをおすすめします。

	○ 使えるなべ	× 使えないなべ				
材 質	鉄・鉄鋳物 鉄ホーロー ステンレス 18-0(SUS430など) 18-8(SUS304など) 18-10(SUS316など) 多層なべ ※種類によっては使えないものがあります。	陶磁器(土なべなど) ※市販のなべは「IH用」と表示されていても使わないでください。なべを認識できなかったり、うまく加熱できない場合があります。 アルミ・銅 耐熱ガラス				
形 状	<table><tr><th>加熱調理</th><th>揚げ物調理</th></tr><tr><td>底が平らで、直径 12～20cmのもの </td><td>底が平らで、直径 16～18cmのもの </td></tr></table>	加熱調理	揚げ物調理	底が平らで、直径 12～20cmのもの 	底が平らで、直径 16～18cmのもの 	<ul style="list-style-type: none">・ 底が丸いもの (中華なべなど)・ 3mm以上のそり があるもの※揚げ物調理のときはそりが 1mm以下のなべを使用して ください。・ 脚があるもの 
加熱調理	揚げ物調理					
底が平らで、直径 12～20cmのもの 	底が平らで、直径 16～18cmのもの 					

●底の薄いなべを使用すると、調理中に底が変形することがあります。変形した時はすぐに使用を中止してください。

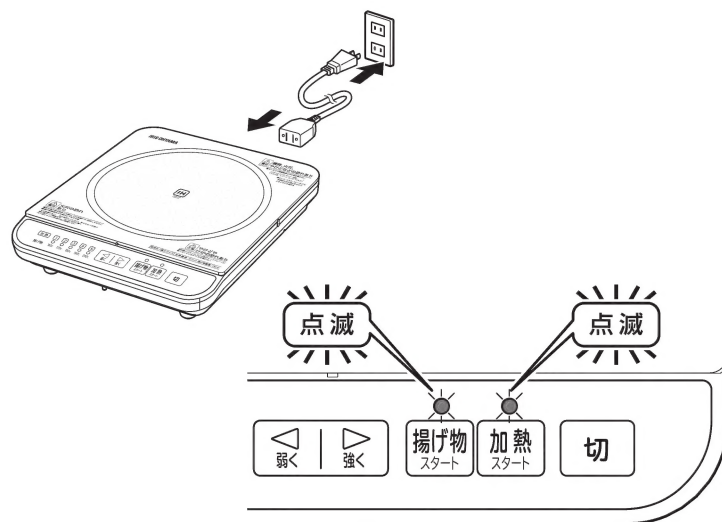
●使えるなべでも材質や形状により、火力が弱くなる場合があります。

使い方

加熱調理

1 マグネット式プラグを本体に取り付け、電源プラグをコンセントに差し込む

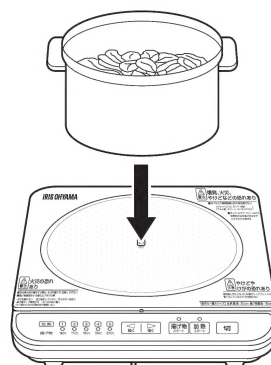
加熱ランプと揚げ物ランプが点滅します。



2 なべに材料を入れ、トッププレートの中央にのせる

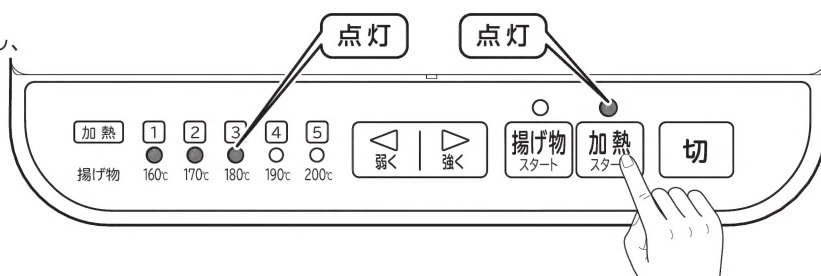
トッププレートの印を目安にのせる。

- 適正サイズのなべを使用してください。
(7ページ参照)

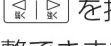


3 加熱キー を押し、加熱を開始する

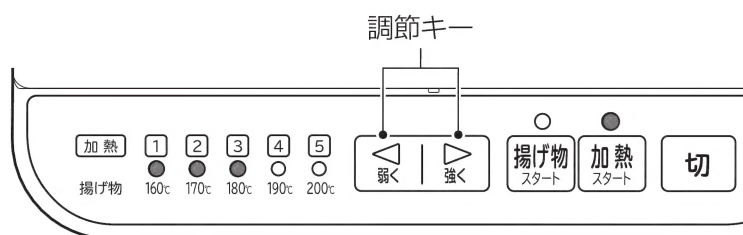
- ・加熱ランプ、火力・温度表示ランプが点灯し、加熱が始まります。
- ・火力は「3」から始まります。



4 調節キー を押し、火力を設定する

- ・調節キー  を押すごとに、5段階に火力を調整できます。
- ・調理中も火力を変えられます。

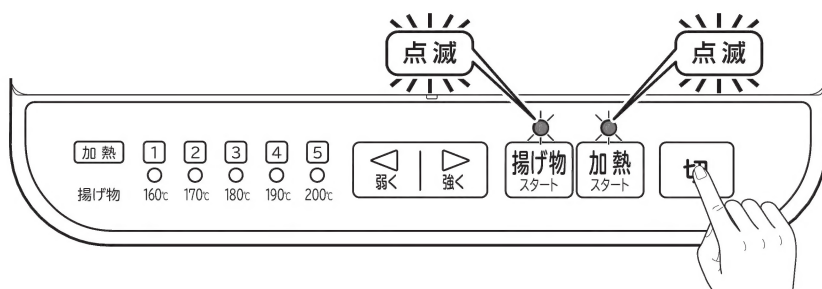
※調理中、なべの種類によっては共振して金属音がすることがありますが、なべの位置をずらすと止まることがあります。



火力の目安	1	2	3	4	5
	約80W相当	約200W相当	約500W	約700W	約1000W

5 調理が終わったら切キー を押す

加熱ランプ、揚げ物ランプが点滅します。
火力・温度表示ランプが消灯します。

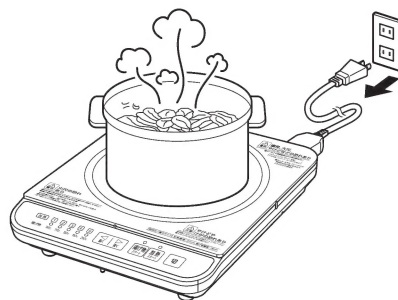


6 電源プラグをコンセントから抜く

ファンが止まるのを待ってから、電源
プラグをコンセントから抜いてください。

注意

- 使用後しばらくは、トッププレートが熱くなっていますので、手を触れないでください。
- 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに先端の電源プラグを持って引き抜いてください。電源コードが断線し発火・ショート・感電の原因になります。



揚げ物調理

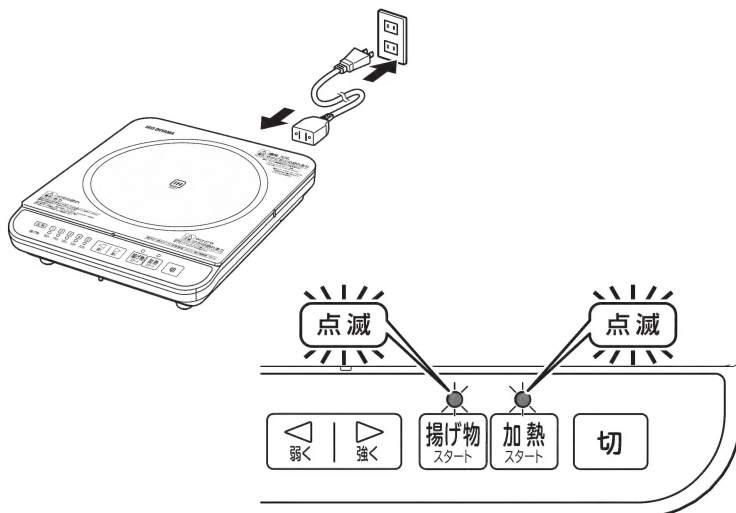
警告

揚げ物調理は以下の事に注意してください。
温度制御が正しくできず、発火の原因になります。

- 加熱キーを使用して、揚げ物調理は絶対にしないでください。
- 揚げ物調理中はそばを離れないでください。
- 調理する前に、なべ底・トッププレートの汚れは取り除いてください。
- ガスコンロなど他の器具で加熱した油を使用しないでください。
- 油の量は、なべ底から3cm以上入れてください。
- 予熱を始めたら、油の継ぎ足しはしないでください。

1 マグネット式プラグを本体に取り付け、 電源プラグをコンセントに差し込む

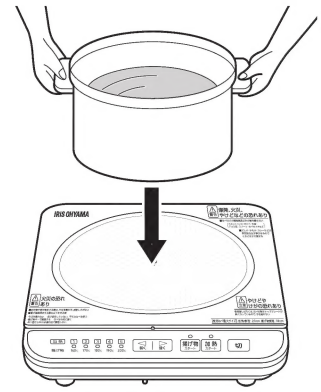
加熱ランプと揚げ物ランプが点滅します。



2 なべをトッププレートの中央にのせる

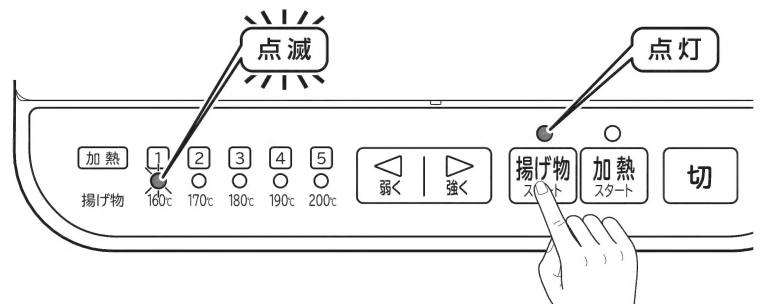
トッププレートの印を目安にのせる。

- 適正サイズのなべを使用してください。
(7ページ参照)




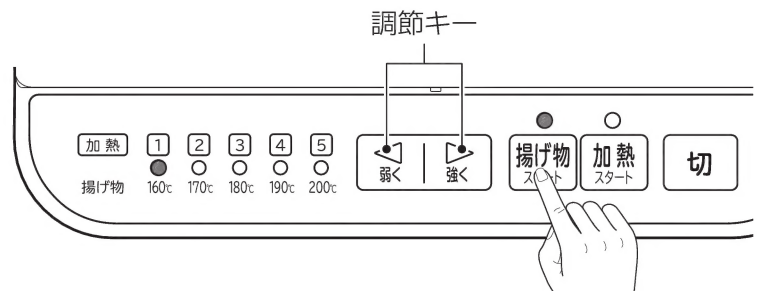
3 揚げ物キー を押す

- ・揚げ物キーが点灯します。
- ・火力・温度表示ランプが160℃の位置で点滅し、予熱が始まります。



4 調節キー を押し、温度を設定する

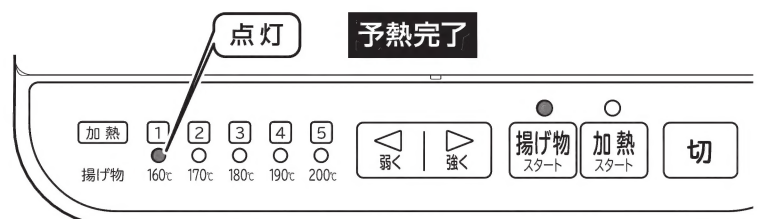
- ・調節キー  を押すごとに、5段階 (160～200℃) に温度を調整できます。
- ・予熱中も温度は変えられます。
- ・高い温度から低い温度に設定すると、設定した温度まで下がるのに時間がかかるので、低い温度から設定することをおすすめします。



5 調理を開始する

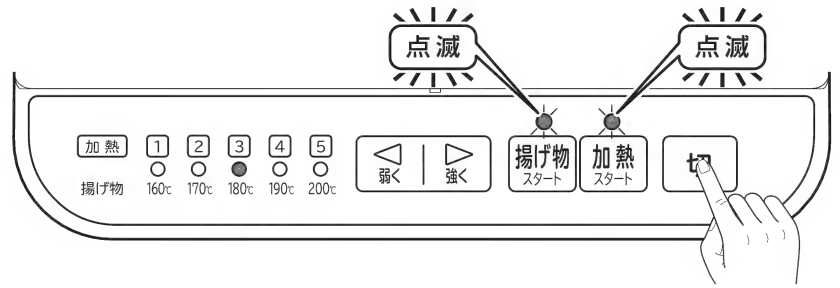
設定温度に到達すると、火力・温度表示ランプが点滅をやめ、点灯します。

- ・調理中に油の温度が下がったり、設定温度を変更すると、火力・温度表示ランプが点滅し、再び設定温度になるまで予熱します。



6 調理が終わったら切キー を押す

加熱ランプ、揚げ物ランプが点滅します。
火力・温度表示ランプが消灯します。

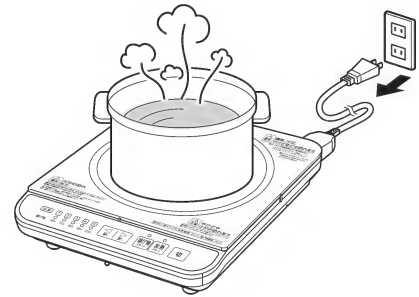


7 電源プラグをコンセントから抜く

ファンが止まるのを待ってから、電源
プラグをコンセントから抜いてください。

注意

- 使用後しばらくは、トッププレートが熱くなっていますので、手を触れないでください。
- 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに先端の電源プラグを持って引き抜いてください。電源コードが断線し発火・ショート・感電の原因になります。



揚げ物調理の温度調節のめやす

(底が平らな天ぷらなべ底から3cm以上の油の場合)

- なべの材質、形状、材料などによって、表示と実際の油温がずれることがあります。様子を見ながら温度を調整してください。

温 度 表 示	160	170	180	190	200
野 菜 の 天 ぷ ら	←————→				
魚 介 類 の 天 ぷ ら		←————→			
フ ラ イ		←————→			
冷 凍 食 品		←————→			
ド ー ナ ツ		←————→			

■揚げ物調理のコツ

- 底のサイズが16～18cmのIH用天ぷらなべを使用する
- なべ底から3cm以上の油で調理する
- 材料を一度にたくさん入れすぎない
(油の表面積の半分まで)
- 材料にあった温度であげる
- 油が適温になってから材料を入れる
- 新しい油を使う
- 油をよくきる
- 天かすをこまめにとる
- 天ぷらの衣は冷水を使い、混ぜすぎない

お手入れ



警告

お手入れの際は、必ず電源プラグをコンセントから抜き、マグネット式プラグを外した後、本体が冷えてから行ってください。



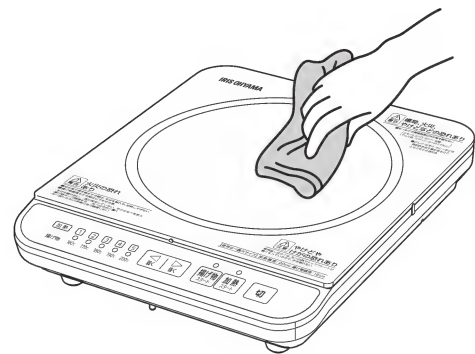
注意

- シンナー、ベンジンなどは使用しないでください。
- トッププレート以外に、磨き粉やたわしを使わないでください。
- 水洗いはしないでください。
- ご使用のたびにお手入れをしてください。
汚れたまま使うと、変色やこびり付きの原因になります。

お手入れのしかた

■本体・トッププレート

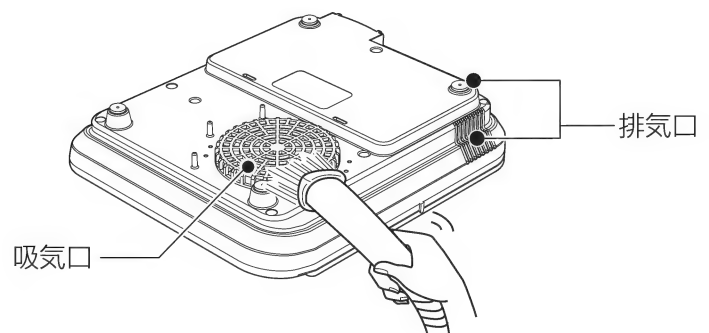
- 軽い汚れは絞ったふきんでふき取る
- 油汚れは台所用中性洗剤を薄めて
ふきんにしみ込ませてふき取る
- トッププレートの取れにくい汚れは、
液体タイプの磨き粉を付け、丸めた
ラップでこすり取る



■吸気口・排気口

- 掃除機でホコリを吸い取る

ホコリがついたまま使用すると
故障の原因になります。



故障かな?と思ったら

使用中に異常が生じた場合は、修理を依頼される前に本書をよくお読みのうえ、下記の点を確認してください。

状 態

考えられる原因

処 置

キー操作をしても作動しない

マグネット式プラグ・電源
プラグが外れていませんか。

プラグを確実に差し込んで
ください。

調理中に「ブーン」または「ジー」
という音がする

「ブーン」音は冷却ファンの音
です。

異常ではありません。
そのままご使用ください。

「ジー」音はなべの種類に
よって共振する音がします。

異常ではありません。
なべの位置をずらしたり、のせ
直すと止まることがあります。

調理中に加熱が止まる

加熱開始後2時間経過して
いませんか。

切り忘れ自動停止が働きました。
安全を確認してもう一度操作を
し直してください。

使用中、火力感がなくなる

予熱時間が長すぎたりなべ底の
温度が上がりすぎると自動的に
火力を調整します。

なべを下ろして、本体を十分に
冷ましてからご使用ください。

スイッチを切っているのに本体が
温かい

プラグを接続していると本体内部の電気部品で約1Wの電力が消費され
ます。異常ではありませんが、使用しない場合はプラグを外すことをす
すめします。

こんな表示が出たら…

表示内容を確認し、次の処置を行ってください。

表示内容	考えられる原因	処置
なべ検知 	<ul style="list-style-type: none"> なべをのせ忘れていませんか。 使えない材質のなべや小さいサイズのなべをのせていませんか。 なべの位置が、トッププレートの中央からずれていませんか。 	<p>切 を押してから、使えるなべをトッププレートの中央にのせてもう一度操作し直してください。</p>
温度過上昇防止 	<ul style="list-style-type: none"> 空だきなどで、なべ底が異常に熱くなっています。 	<p>温度過上昇防止機能が働きました。なべを下ろして、本体を冷ましてください。冷却ファン停止後、プラグを差し直してからお使いください。</p>
電源電圧異常 または、 	<ul style="list-style-type: none"> ポータブル発電機などを使っています。 他の器具とコンセントを併用、もしくは、分岐コンセントを使っています。 	<p>一旦プラグをコンセントから抜いた後、コンセントを単独でご使用ください。それでも直らない場合はお買い上げの販売店、またはアイリスコールにお問い合わせください。</p>
本体内部高温異常 	<ul style="list-style-type: none"> 吸・排気口をふさいでいたりほこりがたまっています。 IH調理器に適さないなべで調理をし続けていませんか。 	<p>プラグをコンセントから抜き、吸・排気口をふさいでいるものを取り除く、またはたまったほこりを掃除機で吸い取ってください。</p> <p>プラグをコンセントから抜き、反ったり変形していない、使えるなべで調理してください。(P7参照)</p>

●その他の表示が出た場合や、まだ異常がある場合は、使用を中止してください。

それでも解決できないときは

●お買い上げの販売店、またはアイリスコールにお問い合わせください。



警告

ご自分での分解・修理・改造はおやめください。

仕様

電 源	AC100V (50/60Hz共用)
消 費 電 力	1000W
製 品 寸 法	幅24cm×奥行28.5cm×高さ6.5cm
コ ー ド 長 さ	約1.5m
製 品 重 量	約1.8kg
火力調節-加熱調理	5段階 (約80W相当～約1000W)
火力調節-揚げ物調理	5段階 (約160～200℃)

※商品の仕様は予告なく変更することがあります。

保証とアフターサービス

必ずお読みください。

■保証書

お買い上げの際に、所定の事項が記入されている保証書をお買い上げの販売店より必ずお受け取りください。
保証書がありませんと、無料修理保証期間中でも代金を請求される場合がありますので、大切に保管してください。

■保証期間

保証期間は、お買い上げ日より1年間です。
保証期間中に故障した場合は、お買い上げの販売店にて、保証書をご提示の上、修理をご依頼ください。
無料にて修理させていただきます。詳しくは保証規定をご覧ください。

■保証期間経過後の修理

お買い上げの販売店にご相談ください。修理により製品の機能が維持できる場合は、ご要望により有料にて修理致します。

■補修用性能部品の保有期間について

当社はこの製品の補修用性能部品の製造打ち切り後、最低6年間保有しています。
性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■アフターサービスについてご不明な点は

ご不明な点はお買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。

IHコンロ IHK-T32

保証書

本書はお買上げ日から下記期間中に故障が発生した場合には、下記の保証規定により無料修理を行うことをお約束するものです。

お買上げ日 ※	年 月 日	保証期間	お買上げ日より：1年間 ただし消耗部品は除く
お客様	ご芳名		
	ご住所 〒		
	電話番号 () -		
※ 販売店	住所・店名		
	電話番号 () -		

当商品の保証書にご記入されたお客様の個人情報は、商品の修理・交換の商品発送のみに使用し、それ以外に使用したり第三者に提供することは一切ございません。

販売店さまへ

※印欄は必ず記入してお渡してください。

保証規定

- 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書きにしたがった正常な使用状態で故障及び損傷した場合には、弊社が無料にて修理致します。
- 保証期間内に、故障などによる無料修理をお受けになる場合には、お買上げの販売店にて、保証書をご提示の上、修理をご依頼ください。
- 保証内容は本製品自体の無料修理に限ります。保証期間内におきましても、その他の保証は致しかねます。
- ご転居やご贈答品などで本保証書に記入してある販売店に修理をご依頼になれない場合には、弊社アイリスコールにお問い合わせください。
- 保証期間内におきましても次の場合には有料修理になります。
 - ①使用上の誤り、不当な修理、改造などによる故障及び損傷
 - ②お買上げ後の落下などによる故障及び損傷
 - ③火災、地震、その他の天災地変による故障及び損傷
 - ④一般家庭用以外（たとえば業務用の長時間使用、車両・船舶へのとう載）に使用された場合の故障及び損傷
 - ⑤お買上げ後の移動、輸送又は什器備品などとの接触による故障及び損傷
 - ⑥本書の提示がない場合
 - ⑦本書にお買上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 本書は再発行致しませんので紛失しないよう大切に保管してください。

修理メモ

- ※ この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によって保証書を発行しているもの（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買上げの販売店又は弊社アイリスコールにお問い合わせください。
- ※ 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について、詳しくは取扱説明書（本書）をご覧ください。

アイリスオーヤマ株式会社

〒980-8510 仙台市青葉区五橋2丁目12番1号
ホームページ <http://www.irisohyama.co.jp/>お問い合わせはお気軽にアイリスコールに
アイリスコール 受付時間 9:00～17:00

0120-311-564

140613-GTO-LXD-01
P140613-GTO-LXD-01